

30 de abril de 2020

Centro de Información Conjunta COVID-19 de Oregon, media.covid-19@state.or.us,
503-373-7872

COVID-19: no hay transmisión conocida a través de alimentos o envasado de alimentos

Dados los recientes cierres de plantas en los Estados Unidos, incluyendo algunos en Oregon, la Autoridad de Salud de Oregon (*Oregon Health Authority, OHA*) y el Departamento de Agricultura de Oregon (*Oregon Department of Agriculture, ODA*) quieren asegurar a los habitantes de Oregon que no hay evidencia de que los alimentos para humanos o animales, ni el envasado o empaquetado de alimentos estén asociados con la transmisión de COVID-19. Los productos alimenticios no necesitan ser removidos o retirados del mercado si alguien en la granja o en la planta de procesamiento resulta positivo.

"Se cree que el virus se propaga principalmente de persona a persona, como entre personas que están en contacto cercano entre sí, o a través de gotitas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose o estornuda", dijo Paul Cieslak, MD, asesor principal de salud de respuesta a COVID-19 de OHA. "Una persona puede contraer COVID-19 tocando una superficie que ha tocado una persona infectada, por eso es tan importante tener el hábito de lavarse las manos con frecuencia, incluso antes y después de preparar las comidas, antes de comer y después de volver a casa si ha estado fuera."

ODA y OHA, en asociación con los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (*Centers for Disease Control and Prevention, CDC*) y la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (*Food and Drug Administration, FDA*), están trabajando juntos para ofrecer información y orientación a los empleadores mientras trabajan para asegurar la salud y la seguridad de sus empleados y los trabajadores de alimentos y agricultura que ayudan a mantener fuerte la cadena de suministro de alimentos. Los trabajadores son la columna vertebral de esta infraestructura crítica.

"Nuestra prioridad principal es proporcionar el apoyo y orientación que podamos a nuestros supermercados, bancos de alimentos, procesadores de alimentos e industria agrícola para ayudar a proteger a su fuerza laboral y al público", dijo la Directora del ODA, Alexis Taylor. "Nuestros inspectores de seguridad alimentaria siguen trabajando, ofreciendo inspecciones virtuales y en persona, haciendo todo lo posible para mantener el suministro de alimentos en movimiento y ayudando a proporcionar la comida más segura posible a todos los habitantes de Oregon".

Las tiendas de comestibles, los procesadores de alimentos y los distribuidores han recibido orientación sobre cómo proteger a su fuerza laboral y a los consumidores de COVID-19. Esto incluye las siguientes recomendaciones de los CDC y la FDA:

- Haga cumplir el distanciamiento físico en las líneas, separe a los clientes y empleados por seis pies siempre que sea posible.

- Use señales visuales, como cinta adhesiva en el piso cada seis pies, para ayudar a los clientes a mantener una distancia de seis pies de los demás siempre que sea posible.
- Instale marcas en el piso para exigir que los clientes se detengan, hasta que sea el momento de completar la transacción.
- Considere limitar el número de personas en la tienda a la vez; implementar una capacidad máxima y asignar personal para administrar la cantidad de personas que ingresan.
- Considere establecer horarios especiales para grupos vulnerables, como ancianos o personas inmunocomprometidas. Se recomienda permitir que estos grupos ingresen a la tienda lo antes posible para reducir las posibilidades de exposición y garantizarles mayor acceso al inventario.

También se proporcionó orientación para la sanitización y la protección de los empleados para inhibir aún más la transmisión en entornos de fabricación y tiendas de comestibles. Algunas recomendaciones incluyen:

- No permita que empleados sintomáticos (fiebre de 100.4°F o más, señales de fiebre u otros síntomas) o empleados enfermos se presenten al trabajo.
- Limpie y desinfecte regularmente las superficies y aumente la frecuencia de limpieza y desinfección de los puntos de contacto comunes (manijas de puertas, pantallas táctiles, teclados).
- Considere modificar las horas de la tienda para permitir una mayor limpieza y reabastecimiento del inventario sin la presencia de clientes.
- Entrene a los empleados a realizar diferentes tareas y rote al personal entre cajero, almacenamiento y otras tareas, para limitar la fatiga mental al adherirse a las medidas de distanciamiento social.
- Considere instalar protectores contra estornudos en las estaciones de cajero.
- Programe descansos para lavarse las manos cada 30-60 minutos. Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Si no hay agua y jabón disponibles y las manos no están visiblemente sucias, se puede usar un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga 60-95 por ciento de alcohol. Sin embargo, si las manos están visiblemente sucias, lávese siempre las manos con agua y jabón.
- Asigne a una persona de relevo para que los cajeros puedan lavarse las manos con jabón durante 20 segundos completos. Proporcione loción para manos para que las manos de los trabajadores no se resequen y agrieten.
- Considere proporcionar desinfectante para manos en las cajas registradoras para el uso de los trabajadores y los clientes entre cada transacción.
- Considere solo operar cada tercer registro o línea de salida para crear más distancia social.

La FDA ofrece orientación adicional sobre "Qué hacer si tiene un trabajador con COVID-19 confirmado o trabajadores expuestos en sus operaciones de producción, almacenamiento o distribución de alimentos" disponible **en inglés** en su sitio web.

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/what-do-if-you-have-covid-19-confirmed-positive-or-exposed-workers-your-food-production-storage-or>